



- Une crème fiable et multifonctionnelle pour toutes les applications
- Une qualité gustative indéniable
- Pour cuisiner, réduire et lier, battre et foisonner

La crème 35% est multifonctionnelle. Elle est idéale pour un décor ferme et savoureux ainsi que pour une liaison parfaite pour vos gratins, sauces et autres préparations cuisinées.

Debic, Membre de la

*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*

LYON
2015

SIRHA SPIRIT



Crème 35%

Cuisson et foisonnement

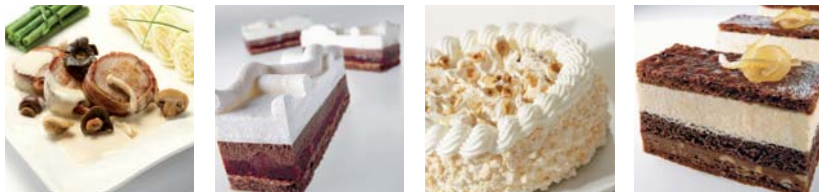
La crème aussi à l'aise
en pâtisserie qu'en cuisine.



Toujours plus loin, ensemble.

Crème 35% Cuisson et foisonnement

Debic 35% est une crème UHT qui combine longue conservation avec goût frais et savoureux.



Applications

- Préparation de mousses salées et sucrées
- Préparation de gratins, de soupes, de sauces, et de pâtisseries
- Rendement de 130 %* en foisonnement :
1 L de crème donne 2,3 L de crème foisonnée

Caractéristiques

- En cuisson, la Crème 35% garantit une liaison stable ainsi qu'une excellente réduction et apporte une note de crème pleine et appétissante
- En foisonnement, la Crème 35% convient à tous les usages de la pâtisserie :
 - se monte sur tous types d'appareils
 - offre un excellent rendement ainsi qu'une texture ferme
- Pour bénéficier de l'appellation Crème Chantilly : il suffit de la sucrer et de la foisonner

Debic vous garantit une qualité constante toute l'année et un goût authentique, léger et équilibré

Conservation

- Conserver réfrigérée à maximum 7°C
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours

Ingrédients

Crème ; stabilisant : carraghénanes

Mode d'emploi



Agiter la bouteille avant emploi.
Pour des résultats optimaux, utiliser la crème à 4°C.
En foisonnement, fouetter à vitesse moyenne (durée et vitesse à régler selon votre type d'appareil) puis finir à vitesse rapide pendant 1 minute.

Vous voulez en savoir plus?

FrieslandCampina Foodservice
1 rue Séjourné - F - 94046 Créteil CEDEX
T : 01 49 80 72 80 - F : 01 49 80 72 89
E : info.creteil@frieslandcampina.com

Debic.com



Référence

CRÈME 35% 2 L

Contenu unité	2 L
Type emballage	Bouteille
Unité par colis	6
Colis par palette	64
EAN unité	54 10488 025016
EAN colis	54 10488 222002
Durée de conservation	136 jours
Conservation	Réfrigérée

CRÈME 35% 5 L

Contenu unité	5 L
Type emballage	Bouteille
Unité par colis	3
Colis par palette	44
EAN unité	54 10488 014027
EAN colis	54 10488 252009
Durée de conservation	136 jours
Conservation	Réfrigérée

Logistique

CRÈME 35% 2 L

Dimensions colis	
en mm (L x l x H)	300 x 200 x 324
Poids brut colis en kg	12,6
Poids brut palette en kg	827,05
Dimensions palette	
en cm (L x l x H)	120 x 80 x 144

CRÈME 35% 5 L

Dimensions colis	
en mm (L x l x H)	483 x 164 x 316
Poids brut colis en kg	15,7
Poids brut palette en kg	711,83
Dimensions palette	
en cm (L x l x H)	120 x 80 x 141

Valeurs nutritionnelles

moyennes par 100 g	
kJ	1409
kcal	337
Protéines	2,3g
Glucides	3g
dont sucres	3g
Lipides	35g
dont acides gras saturés	25g
Sel	0,08g



Toujours plus loin, ensemble.